

GUÍA DIDÁCTICA

UF0064

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS



PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE
PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

DATOS GENERALES DEL MÓDULO FORMATIVO

CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0408

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

COCINA

UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0260

DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

60 horas

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

OBJETIVOS

- ◆ Conocer los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo.
- ◆ Saber efectuar el mantenimiento de uso de dichos elementos, de acuerdo con instrucciones recibidas y aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- ◆ Saber distinguir pescados, crustáceos y moluscos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- ◆ Identificar cuáles son los lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- ◆ Saber describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes pescados, crustáceos y moluscos; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

OBJETIVOS

◆ Clasificar los cortes de pescados más usuales.

◆ Saber cómo se realizan las operaciones de regeneración que precisan los pescados, crustáceos y moluscos, de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

◆ Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de pescados, crustáceos y moluscos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

◆ Saber diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 01

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados

1.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

1.1.1 Normativa europea de cubetas y recipientes

1.1.2 Materiales en contacto con los alimentos

1.2 Ubicación y distribución

1.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control

1.4 Última generación de maquinaria

1.4.1 Maquinaria generadora de frío

1.4.2 Maquinaria generadora de calor

1.4.3 Equipos de conservación

1.4.4 Equipos de apoyo

1.4.5 Pequeña maquinaria

1.5 Batería de cocina

1.5.1 Marmitas

1.5.2 Sartenes

1.5.3 Otros elementos de la batería de cocina

1.6 Utillaje de cocina

1.6.1 Herramientas de corte

1.6.3 Herramientas de limpieza de pescados

1.6.3 Herramientas de cocinado

1.6.4 Otros utensilios

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 02

Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos

2.1 Ubicación más adecuada y características técnicas del local

2.1.1 Disposición de cocinas

2.1.2 Principales espacios

2.2 Instalaciones frigoríficas y otras

2.3 Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

2.4 Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 03

Materias primas

3.1 Pescados

3.1.1 Definición

3.1.2 Modo de conservación

3.1.3 Clasificación según sus características nutricionales

3.2 Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos

3.3 La acuicultura y sus principales productos

3.4 Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación

3.5 Especies más apreciadas de pescado

3.6 Pescados: distintos cortes en función de su cocinado

3.7 Mariscos. Definición y beneficios

3.8 Crustáceos

3.8.1 Definición

3.8.2 Especies más apreciadas

3.8.3 Factores de calidad

3.9 Moluscos

3.9.1 Definición

3.9.2 Especies más apreciadas

3.9.3 Etiquetado de calidad de moluscos

3.10 Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos

3.11 Las algas

3.11.1 Utilización de las algas

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 04

Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos

4.1 Definición

4.2 Clases de técnicas y procesos

4.2.1 Técnicas de descongelación, desalación y rehidratación

4.2.2 Técnicas para regenerar algas

4.3 Identificación de los principales equipos asociados

4.4 Manipulación de pescados y mariscos

4.4.1 Riesgos a evitar

4.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración

4.5.1 Regeneración de productos crudos congelados

4.5.2 Regeneración de elaboraciones congeladas

4.5.3 Otras operaciones para la regeneración simple

UD 05

Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

5.1 Limpieza de distintos pescados

5.1.1 Pescados redondos

5.1.2 Pescados planos

5.1.3 Otras operaciones de preelaboración

5.2 Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos

5.2.1 Diferentes tipos de limpieza

5.2.2 Precauciones en el consumo de ostras

5.2.3 Patógenos en pescados y mariscos

5.3 Técnicas para consumir pescados y mariscos en crudo

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 06

Conservación de pescados, crustáceos y moluscos

6.1 Refrigeración de pescados, crustáceos y moluscos

6.1.1 Qué es la refrigeración

6.1.2 Envases adecuados

6.1.3 Colocación en la cámara frigorífica

6.1.4 Factores importantes en la conservación

6.1.5 Equipos de conservación de productos fríos y congelados

6.2 La congelación

6.2.1 Ultracongelación

6.2.2 La oxidación y otros defectos de los congelados.

6.2.3 Tratamiento correcto de pescado y marisco

6.3 Las conservas y la industria conservera:

6.3.1 Enlatados

6.3.2 Al vacío

6.3.3 Platos precocinados

6.3.4 Aditivos autorizados

6.4 Técnicas de conservación en cocina

6.4.1 Salazón

6.4.2 Ahumado

6.4.3 Adobo

6.4.4 Marinado

6.4.5 Escabeche

6.5 Proceso integral de operaciones culinarias y presentación comercial

6.5.1 Conservación adecuada

6.5.2 Presentación comercial

